

Rezept

Paella Valenciana

Ein Rezept von Paella Valenciana, am 30.06.2024

Zutaten

2	Hähnchenunterkeulen oder 1 Hähnchenkeule	Salz, schwarzer Pfeffer
125 g	Schweineschnitzel	1 kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe	je 1 kleine rote und grüne Paprikaschote
3 EL	Olivenöl	150 g Rundkornreis (z.B. Risotto-, Arborio-Reis)
200 ml	Geflügelfond (Glas)	1 Tütchen Safranfäden
6	frische Miesmuscheln	4 rohe, geschälte Garnelenschwänze
1	kleine Fleischtomate	75 g TK-Erbsen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenkeule eventuell im Gelenk teilen, Keulen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Rundum kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Schnitzel abbrausen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Paprikaschoten halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, waschen und die Hälften würfeln.
2. In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Keulen darin von beiden Seiten 5 Min. anbraten. Herausnehmen und beiseitelegen, dann die Schnitzelstreifen in der Pfanne 2-3 Min. anbraten. Herausnehmen, salzen und pfeffern.
3. Das übrige Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Reis dazugeben und glasig dünsten. Paprikawürfel zufügen und kurz andünsten. Die Hähnchenkeulen dazugeben. Fond und 1/8 l heißes Wasser mit den Safranfäden verrühren und darübergießen. Alles aufkochen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze 15 Min. kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast aufgesogen ist.
4. Inzwischen den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Muscheln gründlich waschen und abbürsten, geöffnete Exemplare entfernen. Die Garnelen abbrausen und abtropfen lassen. Die Tomate waschen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Tomatenwürfel, Erbsen und Schnitzelfleisch unter den Reis mischen. Muscheln und Garnelen darauflegen, salzen und pfeffern. Im Ofen (2. Schiene von unten) 15-20 Min. garen.